Ihr Besuch wird sicher auch eine erfrischende, appetitlich angerichtete Süßspeise schätzen, besonders wenn Kinder mitkommen.



Reichen Sie doch einmal

Tutti=Frutti

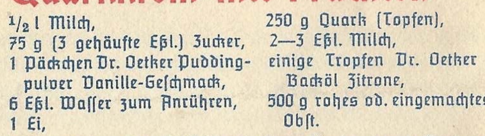
Gezuckertes rohes oder gekochtes Obst,
etwa 75 g Keks als Zwischenschicht,
1/2 l Milch,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Mandel-Geschmack,
6 Eßl. Wasser zum Anrühren.

Eine Glasschale wird etwa 1/4 mit Obst gefüllt (etwas Obst zum Verzieren zurücklassen); darauf legt man eine Schicht Keks. Die Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Man füllt den Pudding vorsichtig auf die Keksschicht und läßt ihn erkalten.

oder

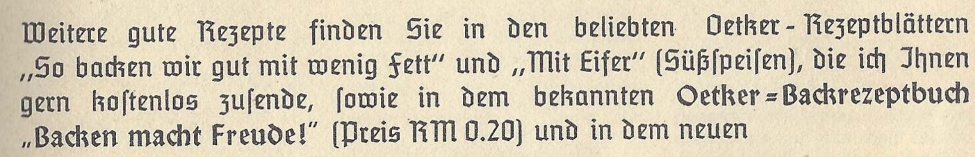


Quarkkrem mit Früchten



1/2 l Milch,
75 g (3 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
6 Eßl. Wasser zum Anrühren,
1 Ei,
250 g Quark (Topfen),
2—3 Eßl. Milch,
einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
500 g rohes od. eingemachtes Obst.

Man bringt die Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das mit Eigelb und Wasser verquirlte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß rührt man nach dem Kochen unter den noch heißen Pudding. Der Quark wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit der Milch glattgerührt und mit dem Backöl und dem Pudding gut vermischt. Die Früchte gibt man in eine Glasschale oder in kleine Gläser, füllt den Krem darüber und läßt ihn erkalten. Da Quark leicht säuert, muß die Speise frisch gegessen werden.



Weitere gute Rezepte finden Sie in den beliebten Oetker-Rezeptblättern „So backen wir gut mit wenig Fett" und „Mit Eifer" (Süßspeisen), die ich Ihnen gern kostenlos zusende, sowie in dem bekannten Oetker=Backrezeptbuch „Backen macht Freude!" (Preis RM 0.20) und in dem neuen

„Dr. Oetker Schul=Kochbuch"

Ausgabe D und Ausgabe E (für den elektrischen Herd).

Das Buch enthält Rezepte für 1100 Gerichte und 20 teils farbige Bildtafeln. Es ist zum Preise von RM. 0.50 in den meisten Kolonialwaren- und Buchhandlungen zu haben, sonst gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken von



DR. AUGUST OETKER, BIELEFELD

Farbenfotos, Reproduktion und Druck: E. Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld

Wenn Besuch kommt

zeigt jede Hausfrau gern, was sie kann.

Ich möchte Ihnen ein wenig dabei helfen. Um drei leckere und hübsch zueinander passende Gebäcke auf den Kaffeetisch bringen zu können, brauchen Sie nicht etwa drei verschiedene Teige anzurühren. Mit den folgenden Rezepten erreichen Sie ohne große Mühe eine angenehme Abwechslung. Ihre Gäste werden staunen.

Beachten Sie bitte auch die würzigen Salz- und Käsegebäcke als feine Beigabe zu Wein u. Bier (Seite 6 u. 7).

Dr. August Oetker, Bielefeld



Rührteig

400 g Butter (Margarine), 400 g Zucker, 4 Eier, 2 P. Dr. Oetker Soßenpulver Vanillegeschmack, knapp ½ l Milch, 1 kg Weizenmehl, 2 P. Dr. Oetker „Backin".

Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach den Zucker, die Eier und das mit etwas Milch verquirlte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit soviel Milch in den Teig gerührt, daß er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man nimmt für:

Bienenstich

KNAPP ⅓ DES TEIGES

Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und streicht ihn mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glatt.

Belag: 50 g Butter (Margarine),
100 g Zucker,
1 P. Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Eßl. Milch,
125 g Mandeln.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Milch werden unter stetem Rühren erwärmt und die abgezogenen, zur Hälfte gehackten, zur Hälfte gemahlenen Mandeln hinzugegeben. Der etwas abgekühlte Belag wird gleichmäßig auf den Teig verteilt.

Backzeit: 25-35 Min., gute Mittelhitze.

Obstkuchen

⅓ DES TEIGES

Man streicht den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech — am besten mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht — und belegt ihn mit 1 bis 1½ kg rohem Obst:

z. B. geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln,
halbierten Pflaumen (Innenseite nach oben legen!),
entsteinten, abgetropften Kirschen oder in Stücke geschnittenem Rhabarber.

Backzeit: 40-50 Min. bei starker Hitze.

Gleich nach dem Backen wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

Marmorkuchen

DEN REST DES TEIGES

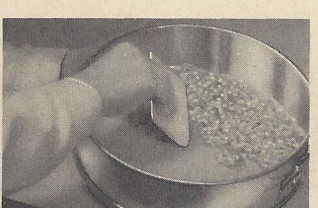
Man verquirlt ein Ei mit 2 bis 3 Eßl. Milch und rührt es unter den Teig. Reichlich die Hälfte davon füllt man in eine gefettete, ausgestreute Napfkuchenform. Unter den übr. Teig mengt man:

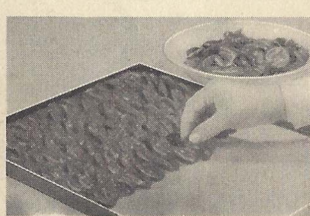
30 g Kakao, 1 Eßl. Zucker und 1 Eßl. Milch.

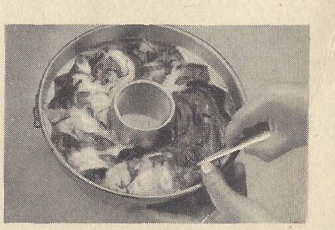
Den dunklen Teig verteilt man auf den hellen und zieht ihn mit einer Gabel darunter (siehe Abb.).

Backzeit: 60-70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Statt Marmorkuchen kann man einen Topfkuchen backen, dann mengt man je 100 g Rosinen u. Korinthen unter den Teig.









Rührteig

500 g Butter (Margarine), 400 g Zucker, 2 P. Dr. Oetker Vanillinzucker, 6 Eier, 1 kg Weizenmehl, 2 P. Dr. Oetker „Backin", reichlich ¼ l Milch.

Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Das Mehl wird mit dem „Backin" gemischt und gesiebt und abwechselnd mit der Milch untergerührt. Für den Teig verwendet man nur soviel Flüssigkeit, daß er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man nimmt für:

Apfelkuchen, sehr fein

KNAPP ⅓ DES TEIGES

Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und streicht ihn mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glatt. Dann belegt man ihn mit 5 bis 6 geschälten, in Viertel geschnittenen und der Länge nach mehrmals eingeritzten Äpfeln.

Backzeit: 30-40 Min., gute Mittelhitze.

Guß: 1 Blatt Dr. Oetker „Regina"-Gelatine, weiß
wird n. Vorschrift eingeweicht, in 2 Eßl. heißem Wasser aufgelöst und mit 2 Eßl. Aprikosen-Marmelade verrührt.

Nach dem Backen wird der Kuchen mit dem Guß bestrichen. Man kann ihn statt dessen auch mit Puderzucker bestäuben.

Streuselkuchen

⅓ DES TEIGES

Man streicht den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech — am besten mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht — und gibt 250 g Apfelmus, Pflaumenmus oder eine beliebige Marmelade darauf.

Streusel: 300 g Weizenmehl,
200 g Zucker,
1 P. Dr. Oetker Vanillinzucker,
200 g Butter (Margarine).

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, gibt Zucker, Vanillinzucker u. die zerlassene, wieder abgekühlte Butter in die Mitte, vermengt alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu einer krümeligen Masse und verteilt sie auf den Teig.

Backzeit: 20-30 Min. bei starker Hitze.

Königskuchen

DEN REST DES TEIGES

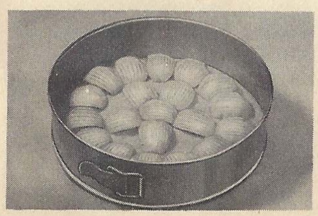
Der Teig wird mit

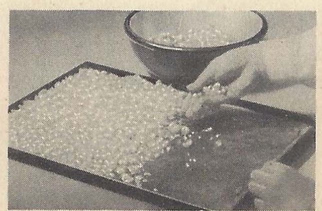
½—1 Fl. Dr. Oetker Backöl Zitrone,
150 g gereinigten Korinthen,
100 g gereinigten Rosinen und
50 g feingeschnitt. Zitronat (Sukkade)

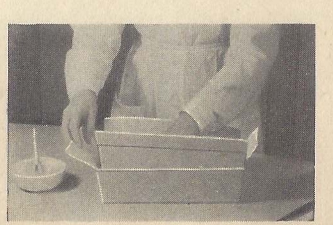
vermengt und in eine gefettete, mit Papierfutter (wie es die untenstehende Abbildung zeigt) ausgelegte Kastenform gefüllt.

Backzeit: 1¼-1½ Stunden bei schwacher Mittelhitze.

Statt Königskuchen kann man auch aus dem Rest des Teiges einen Marmorkuchen oder einen Topfkuchen herstellen (Vorschrift hierfür siehe Seite 1 unter Marmor(Topf-)kuchen.)









Knetteig

500 g Weizenmehl,
½ P. Dr. Oetker „Backin",
300 g Zucker,
1 Fl. Dr. Oetker Rum-Aroma,
3 Eier,
3 Eßl. Wasser oder Milch,
300 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Aroma, Eier und Wasser (Milch) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu dickem Brei verrührt. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Man nimmt für:

Obsttorte mit Gitter

⅓ DES TEIGES

Gut die Hälfte dieses Teiganteils wird auf dem Boden einer Springform ausgerollt u. 10 bis 15 Minuten bei starker Hitze gebacken. Nach dem Abkühlen legt man eine fingerdicke Teigrolle als Rand um den Tortenboden, drückt sie an den Rand der Springform und füllt

500—750 g
rohes, gedünstetes oder
eingemachtes Obst

hinein. Bei Verwendung von gedünstetem oder eingemachtem Obst läßt man den Saft vorher ablaufen. Den übrigen Teig rollt man dünn aus und rädert ihn in 1 cm breite Streifen. Sie werden als Gitter über die Früchte gelegt und mit verquirltem Eigelb bestrichen. Die Torte muß danach noch 20 bis 25 Minuten bei guter Mittelhitze backen.

Mailänder Apfelkuchen

GUT ⅓ DES TEIGES

Der Teig wird auf gefett. Backblech ausgerollt u. m. 25 g Semmelmehl bestreut.

Apfelmasse:

1½ kg Äpfel,
100—125 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt.

Die Äpfel werden geschält, geraspelt (gerieben) u.m. Zucker u. Zimt abgeschmeckt.

Quarkmasse:

1 kg trockener Quark (Topfen),
200 g Zucker, 1 Ei,
½ Fl. Dr. Oetker Backöl Zitrone,
40 g Dr. Oetker „Gustin",
50 g gereinigte Rosinen.

Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen und mit den übrigen Zutaten verrührt. Die Apfel- und die Quarkmasse werden mit zwei Teelöffeln schachbrettartig auf den Teig gesetzt (siehe Abbildung).

Backzeit: 40-50 Min., gute Mittelhitze.

Rumtörtchen

DEN REST DES TEIGES

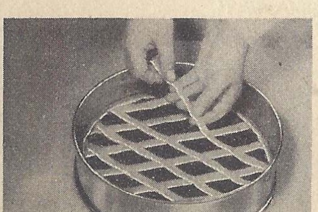
Man rollt den Teig dünn aus, sticht runde Plätzchen aus und backt sie bei starker Hitze goldgelb. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plätzchen mit Marmelade bestrichen und die übrigen darauf gelegt (siehe Abbildung).

Rumguß:

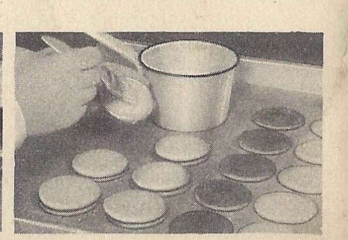
100 g Puderzucker,
1—2 Eßl. heißes Wasser
und ½ Fl. Dr. Oetker Rum-Aroma

werden zu einem dickflüssigen Guß verrührt und die Plätzchen damit bestrichen. In die Mitte jedes Plätzchens setzt man eine Kirsche oder ein Geleestückchen.

Statt Rumtörtchen kann man auch aus dem Rest des Teiges Terrassen oder Schwarzweiß-Gebäck herstellen (S. 5).









Knetteig

750 g Weizenmehl,
½ P. Dr. Oetker „Backin",
300 g Zucker,
2 P. Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
1 Eigelb,
2 Eßl. Wasser,
400 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Wasser werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu dickem Brei verrührt. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig. Man nimmt für:

Schwarzweiß=Gebäck

GUT ⅓ DES TEIGES

Die Hälfte des Teiges verknetet man mit

15 g Kakao, 15 g Zucker
und 1—2 Eßl. Milch.

Die beiden Teige kann man zu verschiedenen Mustern zusammensetzen, z. B.:

Man rollt sie zu Rechtecken aus, bestreicht eins mit Eiweiß, legt das andere darauf und wickelt beide zusammen auf (Schneckenmuster).

Für ein Schachbrettmuster schneidet man aus dem 1 cm dick ausgerollten hellen und dunklen Teig je vier 1 cm breite Streifen von gleicher Länge, bestreicht sie mit Eiweiß, legt sie abwechselnd neben- und übereinander und wickelt sie in dünn ausgerolltem Teig ein.

Sämtliche Teigrollen werden eine Zeitlang kalt gestellt, dann in Scheiben geschnitten und auf ein Backblech gelegt.

Backzeit: 10-15 Min. bei starker Hitze.

Haselnußkranz

⅓ DES TEIGES

Man rollt den Teig zu einem Rechteck (etwa 30×40 cm) aus.

Füllung:

150 g ger. Haselnußkerne,
60 g Zucker,
3—4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
1 Eiweiß,
2—3 Eßl. kaltes Wasser.

Man verrührt die Zutaten mit so viel Wasser, daß eine geschmeidige Masse entsteht, und streicht sie auf den ausgerollten Teig — am besten mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht. Dann wird der Teig von der längeren Seite her aufgerollt und als Kranz auf ein gefettetes Backblech gelegt. Man bestreicht ihn mit verquirltem Eigelb und schneidet den Außenrand in gleichmäßigen Abständen etwa ½ cm tief ein (siehe Abbildung).

Backzeit: 30 - 35 Min., gute Mittelhitze.

Terrassen

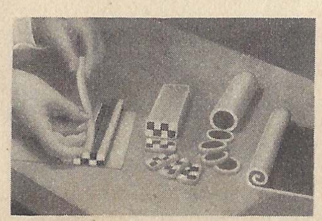
DEN REST DES TEIGES

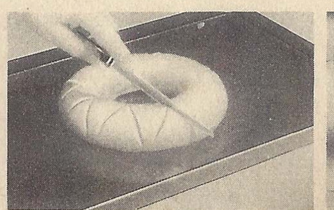
Man rollt den Teig gleichmäßig aus, sticht Plätzchen von gleicher Form, aber in drei verschiedenen Größen aus (die gleiche Anzahl von jeder Größe), und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10-15 Min. bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden von je drei Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite mit Marmelade bestrichen und terrassenförmig auf das größte gesetzt (siehe Abbildung). Dann überstäubt man die Plätzchen mit etwas Puderzucker und setzt zur Verzierung eine Kirsche oder ein Geleestückchen darauf.

Dieses Gebäck ist eine beliebte und schmackhafte Beigabe zu Tee und Wein.









Quarkblätterteig
(TOPFENBLÄTTERTEIG)

500 g Weizenmehl,
1 P. Dr. Oetker „Backin",
500 g trockener Quark (Topfen),
300—400 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte drückt man eine Vertiefung ein, gibt den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die in Stücke geschnittene kalte Butter hinein, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alles schnell zu glattem Teig. Man rollt ihn ½ cm dick aus, schlägt ihn dreifach übereinander, wiederholt das Ausrollen und Übereinanderschlagen noch ein- bis zweimal und stellt den Teig am besten eine Zeitlang kalt. Man nimmt für:

Kaffeegebäck
GUT ⅓ DES TEIGES

Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Kuchenrädchen in Vierecke geteilt. Diese werden in der Mitte mit Marmelade belegt, zu beliebigen Formen (siehe Abb.) zusammengeschlagen, mit verquirltem Eigelb bestrichen und auf ein kalt abgespültes Backblech gelegt.

Backzeit: etwa 20 Min. bei starker Hitze.

Aus 100 g Puderzucker
und 1-2 Eßl. heißem Wasser

stellt man einen dickflüssigen Guß her und bestreicht damit die noch warmen Gebäckteilchen.

Schinkenhörnchen
GUT ⅓ DES TEIGES

Der Teig wird dünn ausgerollt und in Drei- oder Vierecke geteilt. Die Teigstücke werden in der Mitte mit in Würfel geschnittenem rohem Schinken (etwa 100 g) belegt, an den Rändern mit verquirltem Eigelb bestrichen und zu Hörnchen aufgerollt. Diese bestreicht man außen ebenfalls mit Eigelb und legt sie auf ein kalt abgespültes Backblech.

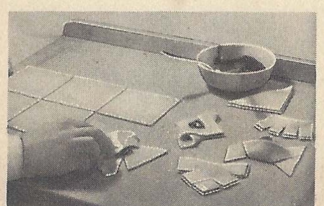
Backzeit: etwa 20 Min. bei starker Hitze.

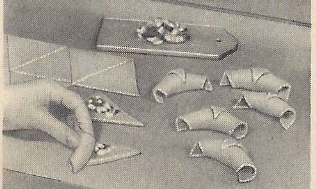
Käsegebäck
DEN REST DES TEIGES

Man rollt den Teig ¼ bis ½ cm dick aus, rädert Streifen und Vierecke aus, bestreicht sie mit verquirltem Eigelb, streut geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und etwas Kümmel darüber und legt sie auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech.

Backzeit: 15-20 Min. bei starker Hitze.

Dieses feine Käsegebäck schmeckt am besten frisch. Es ist eine beliebte Beigabe zu Bier und Wein.









Brandteig

¼ l Wasser,
50 g Butter (Margarine) oder Schmalz,
150 g Weizenmehl,
4—5 Eier,
3 g (1 gestrich. Teel.)
Dr. Oetker „Backin".

Man bringt Wasser und Fett, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen. Dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, rührt es zu einem glatten Kloß und erhitzt diesen unter Rühren noch eine Minute. Den heißen Kloß gibt man in eine Schüssel und rührt nach und nach die Eier darunter; hat der Teig Glanz, erübrigt sich weitere Eizugabe. In den erkalteten Teig gibt man das Backpulver. Aus dem Teig werden folgende Gebäcke hergestellt:

Windbeutel

Von dem Gesamtteig setzt man 10 bis 12 walnußgroße Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech.

Backzeit: etwa 30 Min. bei starker Hitze.

Für die Füllung bereitet man nach Vorschrift einen Vanillekrem mit

1 P. Dr. Oetker Puddingpulver Vanillegeschmack (von ¾ l Milch).

Dann weicht man

3 Blatt Dr. Oetker „Regina"-Gelatine, weiß

in kaltem Wasser ein und löst sie in dem heißen Krem auf. Die Windbeutel werden gleich nach dem Backen aufgeschnitten und, wenn sie abgekühlt sind, mit dem erkalteten Krem (den Rest verwendet man für Eclairs) gefüllt und mit Puderzucker bestäubt.

Eclairs (Liebesknochen)

Man füllt einen weiteren Teil des Teiges in einen Spritzbeutel und setzt auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech 6 bis 8 Eclairs. Für jeden einzelnen spritzt man zwei fingerlange Streifen dicht nebeneinander und setzt einen dritten darauf (siehe Abbildung).

Backzeit: 20—25 Min. bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden die Eclairs aufgeschnitten und mit dem übrigen Vanillekrem (siehe Windbeutel) gefüllt.

Schokoladenguß:

50 g Puderzucker,
5 g (1 gehäufter Teel.) Kakao
und ½—1 Eßl. heißes Wasser

werden zu einem dickflüssigen Guß verrührt und die Eclairs damit bestrichen.

Käse=Windbeutel

Den Rest des Teiges setzt man in kleinen Häufchen von der Größe einer halben Walnuß auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, bestreicht sie mit

verquirltem Eigelb

und bestreut sie mit

geriebenem Schweizer- oder Parmesan-Käse
und etwas Kümmel.

Backzeit: 20—25 Min. bei starker Hitze.

Füllung: 50 g Butter,
1 Eigelb,
100 g geriebener Käse.

Man rührt die Butter schaumig und gibt das Eigelb und den geriebenen Käse darunter. Die Windbeutel werden aufgeschnitten u. mit dem Käsekrem gefüllt.



